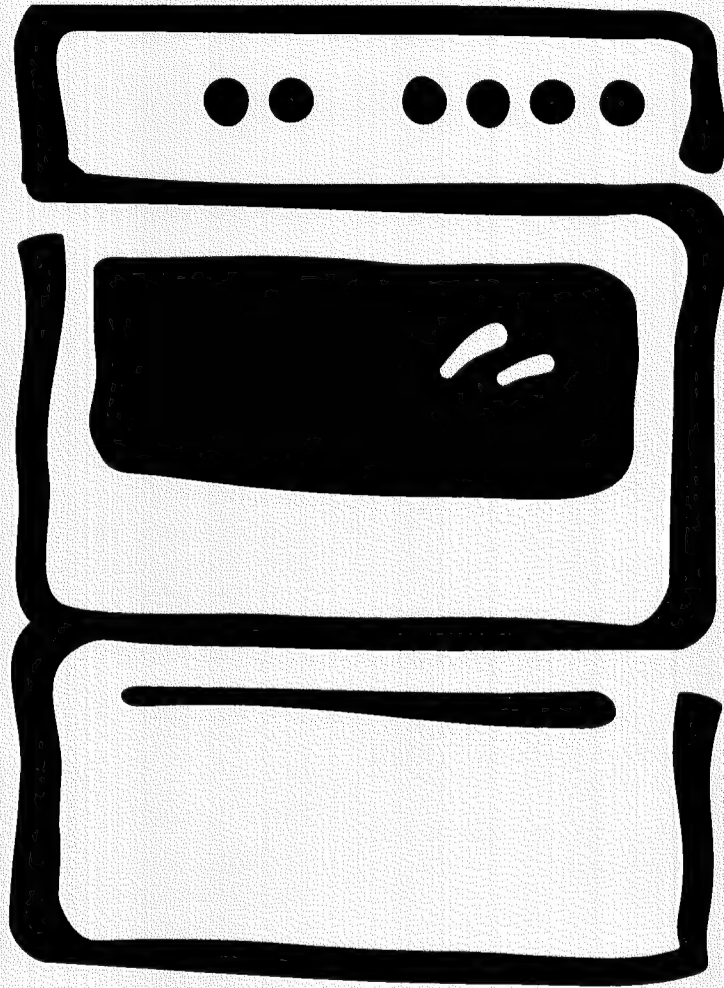



s p i s

BRUKSANVISNING



EK 6164, EK 7164

Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna. Ge speciellt akt på säkerhetstexten märkt med . Om du använder och sköter din spis rätt, kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överläts på annan person.

Barn

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta på båda sidor om spisen. Alternativt kan spisen installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Kastrullskyddet ska vara monterat och luck-spärrarna ska vara i funktion.

Sätt spärrknappen i funktion samt lås tvåfunktions-spärren när spisen inte används.

Håll barn under uppsikt. Kärll, värmezoner och ugn blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippas vid onormal belastning.

Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köks-fläkten.

KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Använd endast kärll som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn.

Kontrollera kärllens botten. Kärll med konvex botten, dvs. som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Rengöring

Håll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

För att inte skada hällen måste du, medan den fortfarande är HET, GENAST med skrapan ta bort socker och överkok med högt sockernehåll (t.ex. marmelad), samt smält plast och folie.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och ev. reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

Förhindra olyckor med den skrotade spisen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära spisens bakstycke som möjligt. Sätt spärrarna ur funktion.

Innehåll

| | |
|-----------------|---|
| SÄKERHET | 2 |
|-----------------|---|

FÖR ANVÄNDAREN

Bekanta dig med:

| | |
|-----------------------|---|
| Spisen | 4 |
| Glaskeramikhällen | 5 |
| Ugnen | 5 |
| Förvaringslådan | 6 |
| Säkerhetsutrustningen | 6 |

Före första användning:

| | |
|--------------------|---|
| Rengör tillbehören | 7 |
| Bränn av ugnen | 7 |

Så här använder du:

| | |
|---------------------------|----|
| Tvåfunktionsspärren | 8 |
| Luckspärren | 8 |
| Glaskeramikhällen | 9 |
| Kokning | 9 |
| Stekning | 10 |
| Användning utan automax | 10 |
| Ändring av zonstorlek | 11 |
| Automatisk avstängning | 11 |
| Val av kastrull/stekpanna | 11 |
| Ugnen | 12 |

Så här sköter och rengör du:

| | |
|-------------------|----|
| Allmänt | 16 |
| Glaskeramikhällen | 16 |
| Ugnen | 16 |
| Lamporna | 18 |
| Förvaringslådan | 18 |

Service

... råd och tips

| | |
|---------------|----|
| Praktiska ... | 24 |
| Tekniska ... | 25 |

Tabell för

| | |
|--------------------|----|
| Bakning | 26 |
| Grill & Matlagning | 27 |

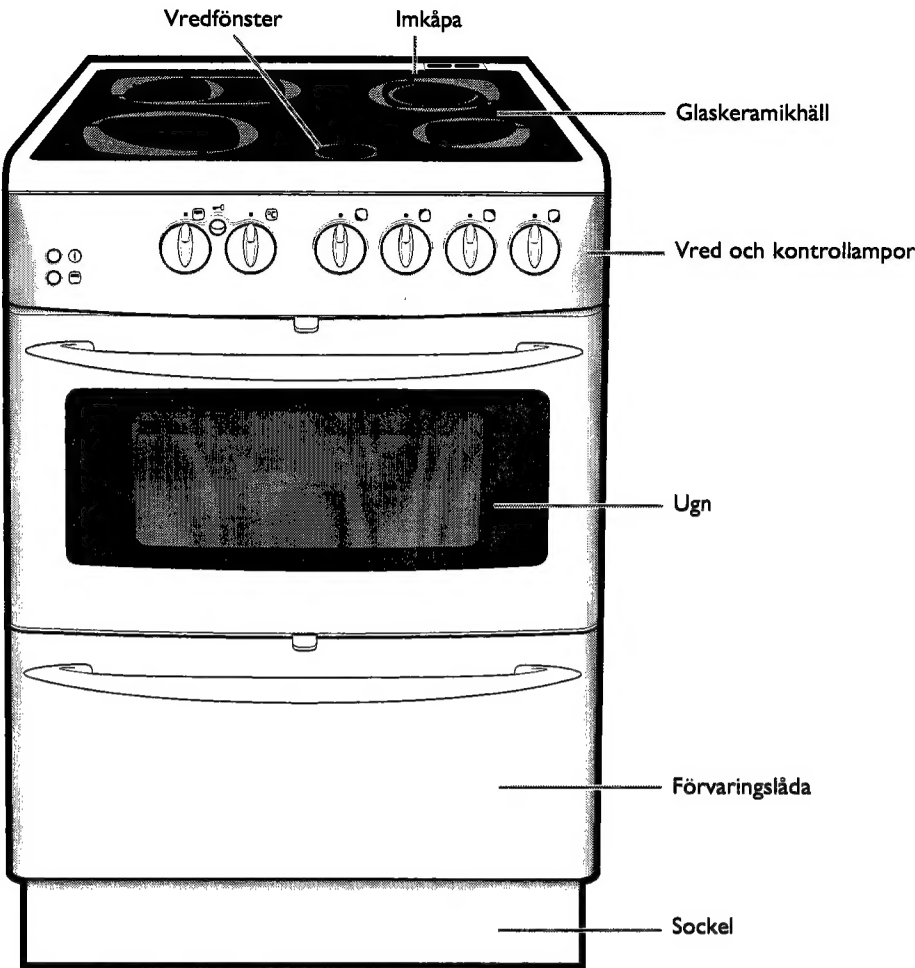
Skrotning

FÖR INSTALLATÖREN

| | |
|--------------------|----|
| Uppackning | 20 |
| Tekniska uppgifter | 20 |
| Installation | 21 |

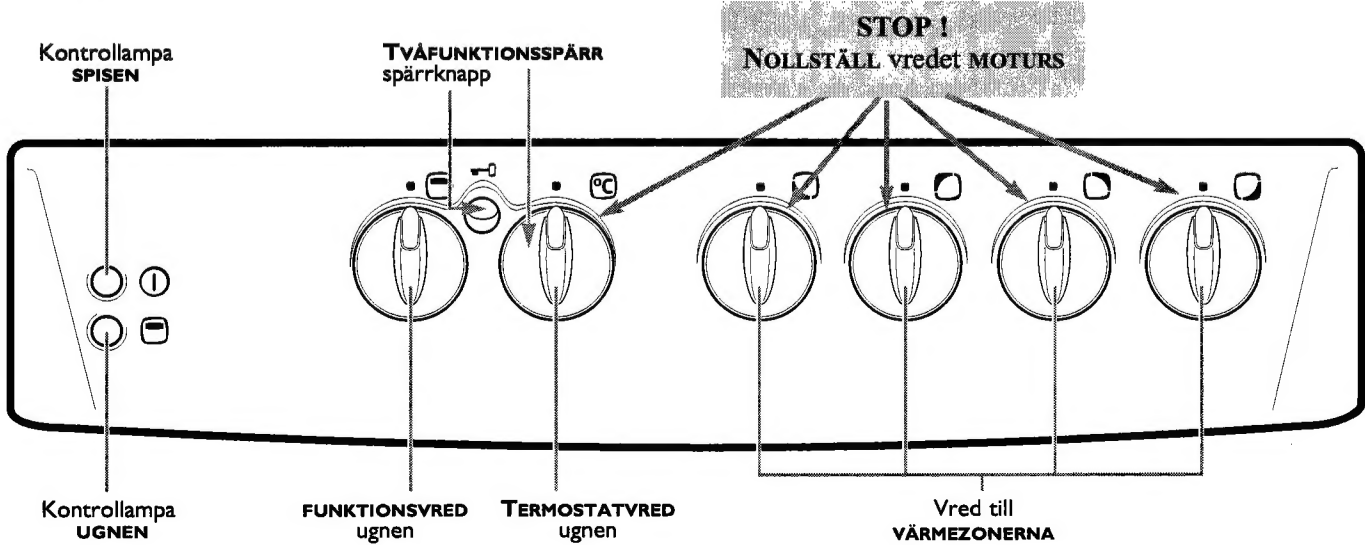
Bekanta dig med:

Spisen



Spisen har hjul baktill för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i luckhandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

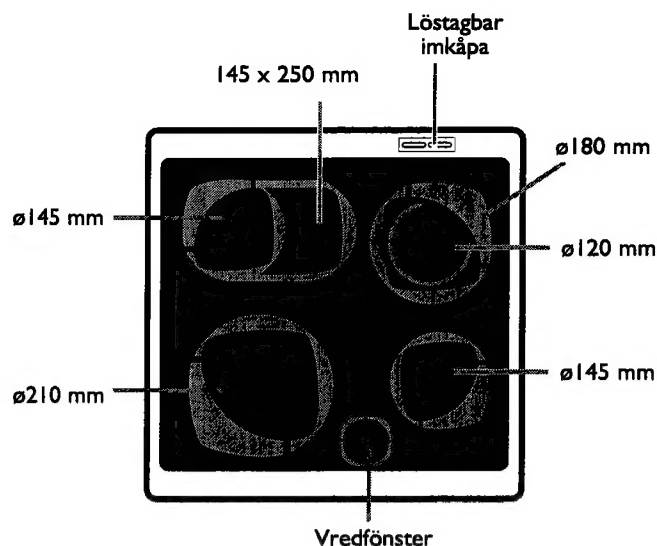
Vreden och kontrollamporna



Glaskeramikhällen

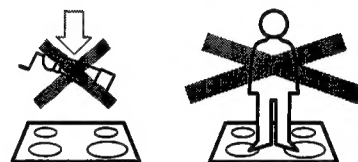
Hällen har fyra värmezoner, med

- min/maxSTORLEK på de bakre zonerna.
- VREDFÖNSTER som ger information om zonen.
- AUTOMAX en uppvärmningsautomatik, som innebär att du inte behöver ställa in vredet på högsta läget för att sedan vrida ner till lämpligt läge för vidarekokning/stekning som du normalt måste göra. Du väljer direkt den värme du tänker använda för vidarekokning/stekning. Zonen startar på högsta värme och ställer in sig automatiskt på valt läge efter en tid. Du kan välja bort automaxen om du vill.
- VÄRMEVARNARE. En lampa vid varje zon lyser om zonen är varmare än ca 55°C, även efter att den är avstängd.
- AUTOMATISK avstängning efter en tid. Ju högre värme desto tidigare slås zonen av.



När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge på vredet du valt. För att förhindra överhettning slocknar ibland zonen även på det högsta värmeläget.

Glaset i hällen är hårt, slätt, hårdigt mot värme, kyla och temperaturchocker, men – som allt glas – känsligt för slag. Hällen kan spräckas av t.ex. en kryddkvarn som ramlar ner. Stå inte på glaskeramikhällen, den är inte gjord för att tåla onormal belastning. Använd aldrig hällen som avlastnings- eller förvaringsplats.

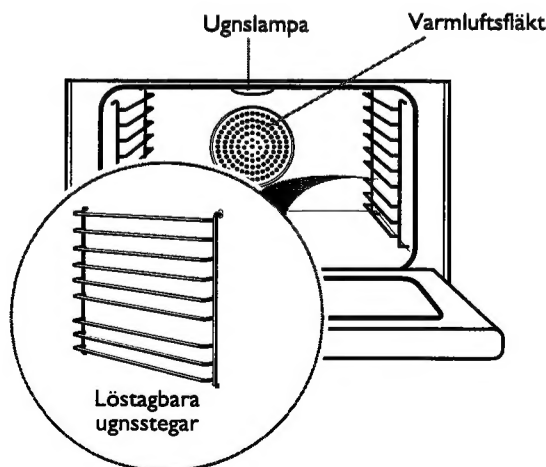


Ugnen

Information om hur du kan använda funktionerna finner du i kapitlet "Så här använder du" samt i tabellerna, längst bak i bruksanvisningen. Du kan välja mellan följande funktioner:

- ☒ belysning
- ☒ över/undervärme
- ☒ varmluft
- ☒ varmluftsgratinering
- ☒ grill
- ☒ snabbstart

Ugnen har slät emalj. Ugnsluckan består av en inre och en yttre del med värmereflekterande glas för att ge en lägre ytemperatur. Den yttre delen, luckfronten, kan du ta bort vid rengöring, se kapitel "Så här rengör du".



Förvaringslådan

Under ugnen finns en förvaringslåda för spisens tillbehör. Lådan är försedd med luckspärr, samt en spärr i bakre kanten som förhindrar att den kan dras ut för långt.

Säkerhetsutrustningen

Spisen uppfyller kraven enligt Svensk Standard på barnsäkerhet, om

- godtagbara avställningsytor, min. 40 cm breda, finns på båda sidor om spisen
- tippskyddet och kastrullskyddet är monterat
- luckspärrarna är i funktion.

KASTRULLSKYDDET monteras för att göra det svårare för barn att komma åt t.ex. en het kastrull.

TIPPSKYDDET ska vara monterat för att spisen inte ska kunna tippa vid onormal belastning, t.ex. om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Skyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.

LUCKSPÄRREN gör det svårare för barn att öppna luckan/lådan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur (se s. 8).

Tvåfunktionsspärren

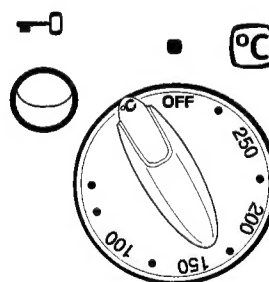
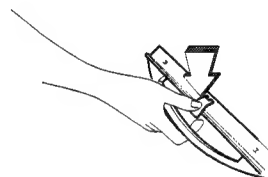
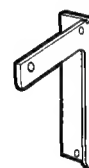
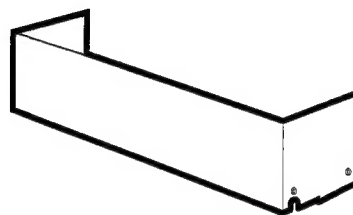
Spärren är inbyggd i termostadvredet och har dubbla funktioner. Välj efter säkerhetsbehov om du vill använda spärren med enkel- eller dubbelfunktion. OBS! Huvudströmmen till spisen är inte bruten.

ENKELFUNKTION

Strömmen till spisens funktioner är bruten när termostadvredet är inställt på OFF. Varken **VÄRMEZONER** eller **UGN** fungerar, även om någon av misstag vridit på ett vred.

DUBBELFUNKTION

Är spärrknappen dessutom i funktion, gör du det ännu svårare för barn att "använda" spisen. Då krävs det tvåhandsgrepp – som barn har svårt att klara – för att sätta på spisen.



Före första användning:


Rengör tillbehören

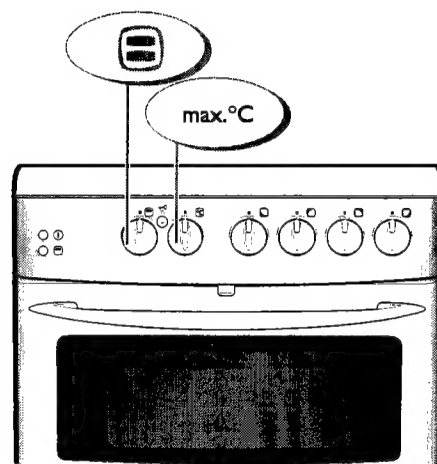
Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

Bränn av ugnen



Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket varm.

1. Sätt på  över/undervärme samt maximal temperatur. Ugnsluckan ska vara stängd.
2. Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
3. Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



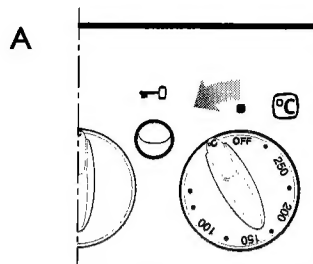
Så här använder du:

Tvåfunktionsspärren

Med enkelfunktion

För att "LÅSA" spärren (se bild A) vrids du termostatvredet moturs till "OFF".

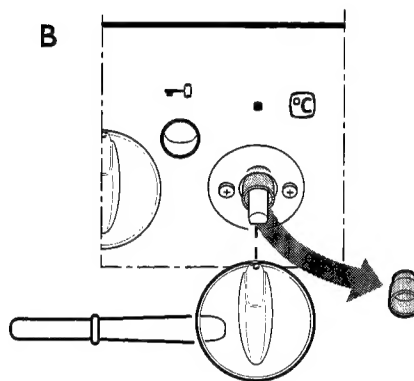
För att FRIGÖRA spärren vrids du vredet medurs tills °C åter står i läge "klockan 12". Du kan nu använda spisen som vanligt. Tänk på att någon kan ha vridit på vreden medan spärren var låst, så kontrollera att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna.



Med dubbelfunktion

Innan du använder den här funktionen första gången måste du sätta spärrknappen i funktion (se bild B)

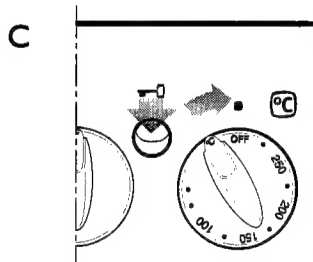
1. Kontrollera att termostatvredet är "nollställt" dvs. °C står i läge "klockan 12".
2. Sätt en bordskniv bakom vredet och bryt lätt för att avlägsna det.
3. Ta bort den röda hylsan.
4. Sätt tillbaka vredet "nollställt".



I fortsättningen behöver du bara göra så här:

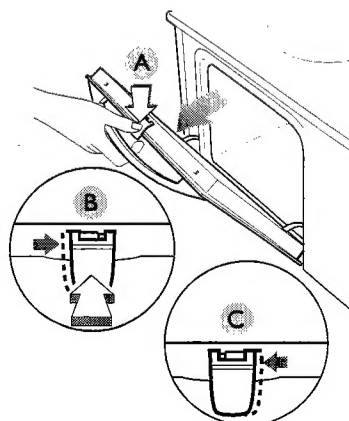
För att "LÅSA" spärren (se bild A) vrids du termostatvredet moturs till "OFF".

För att FRIGÖRA spärren (se bild C) krävs tvåhandsgrepp. Tryck ner spärrknappen, håll den nedtryckt medan du vrids ugnens termostatvred medurs tills °C står i läge "klockan 12". Du kan nu använda spisen som vanligt. Tänk på att någon kan ha vridit på vreden medan spärren var låst, så kontrollera att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna.



Luckspärren

- A. Tryck ner spärren när du ska ÖPPNA luckan.
- B. När du vill sätta spärren UR FUNKTION, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm till höger.
- C. Om spärren inte är I FUNKTION, för spärren på luckans överkant ett par mm till vänster.



Glaskeramikhällen



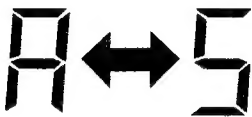
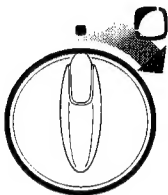
Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på hällen. En av misstag påsatt värmezona kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

Ställ in vredet direkt på det värmeläge, som du normalt använder för vidarekokning/stekning. Vrid zonens vred **MEDURS** till önskat värmeläge mellan 1 och 8. I vredfönstret lyser växelvis **A** och siffran, för valt läge, så länge automaxen är inkopplad. **NOLLSTÄLL** vredet **MOTURS** efter användning.

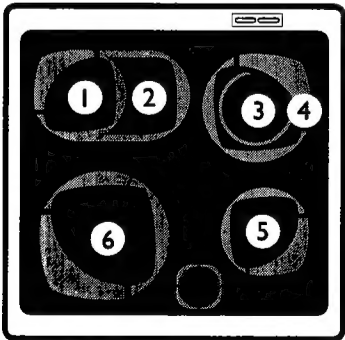
Den tid värmezonen är inkopplad på högsta värme beror på det läge du valt för vidarekokning/stekning.



| VÄRMELÄGE | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-----------------------|---|---|---|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| AUTOMAX ca minuter | 1 | 3 | 5 | 6,5 | 8,5 | 2,5 | 3,5 | 4,5 | – |

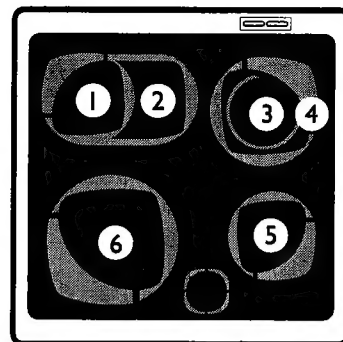
Allmänt kan man säga att läge 1–5 är användbart för kokning och läge 6–8 till stekning. För varmhållning är läge 1 lämpligt. Men som vanligt gäller att du får pröva dig fram till det läge och den värmezona som passar dig och dina kokkärl bäst. Här nedan får du en liten vägledning till rätt värmeläge och lämplig värmezona. Varje zon motsvaras av ett nummer i tabellerna (se bild).

| KOKNING | Antal portioner | Zon nr. | Läge | 1 portion |
|------------------------|--------------------|------------|------|--------------|
| Gröt (havre, råg) | 2 | 1,5 | 3 | |
| | 4 | 4 | 3 | |
| Potatis | 2–4 | 1,5 | 3–4 | 3 st |
| Ris | 2 | 1,5 | 2 | 3/4 dl |
| | 4 | 1,5 | 3 | |
| | 4–6 | 4 | 3 | |
| Rotfrukter | 4–8 | 4 | 4–5 | |
| Skira smör | | 1,5 | 1 | |
| Smälta blockchoklad | | 1,3,5 | 1 | |



Använd lock för att minska energiförbrukningen.

| STEKNING | Zon nr. | Läge |
|----------------|---------|------|
| Entrecôte | 4 | 7-8 |
| | 6 | 7-8 |
| Fläskkotletter | 4 | 6 |
| | 6 | 6 |
| Köttbullar | 4 | 6-7 |
| | 6 | 7-7 |
| Pannkakor | 4 | 7 |
| | 6 | 7 |
| Potatis, rå | 4 | 6 |
| | 6 | 6 |
| Ägg | 4 | 6-7 |
| | 6 | 6-7 |



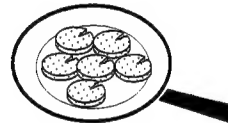
TIPS VID STEKNING

Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in rekommenderat läge på vredet. Färgen på fettets botten talar om för dig när det är dags att börja steka. Om du när fettets tystnat håller en ljus stekspade tryckt mot stekpannans botten så ser du lätt färgen på fett.

Svagt brynt fett. Lämpligt för t.ex. ägg, lök, rå potatis, kotletter och biffar, samt hel fisk.

Brynt fett. Lämpligt för det mesta: Pannkakor, färsrätter, korv, tunna fiskfiléer, grytbitar osv.

Kraftigt brynt fett. Lämpligt för tunna köttskivor. Var försiktig, fett blir lätt bränt.

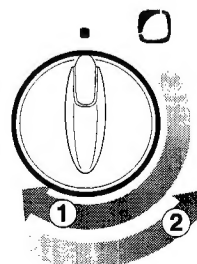


Användning utan automax

Gör så här om du vill styra inställningen av värmen själv:

1. Vrid vredet medurs till symbolen \propto (efter 9:an på vredet).
2. Vrid sedan tillbaka till ett värmeläge mellan 1-9, där 9 ger den högsta värmen. När zonen används lyser valt läge i dess vredfönster. **NOLLSTÄLL** vredet **MOTURS** efter användning.

Vanligtvis kan du koka upp på det högsta läget för att sedan vidarekoka på ett lägre. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll, att välja rätt.

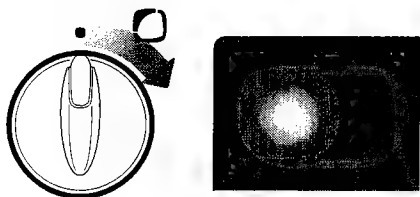


5

Ändring av zonstorlek

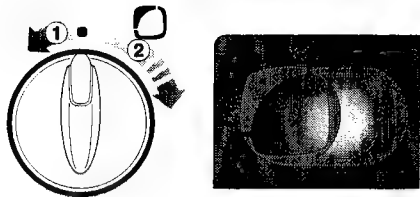
Min

Vrid medurs fram till önskat värmeläge.



Max

- 1. Vrid vredet moturs till symbolen ☉ på vredet.
- 2. Vrid sedan medurs tillbaka till önskat läge mellan 9 och 1. Efter nollställning återgår zonen automatiskt till den mindre storleken.

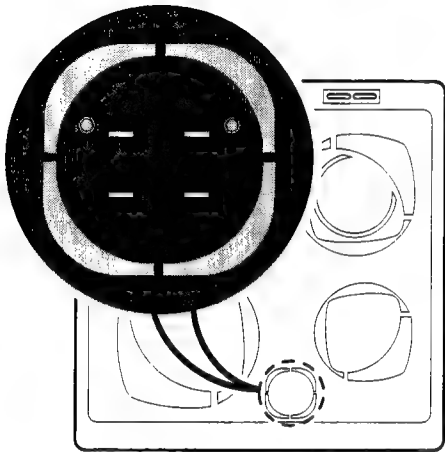


Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs strömmen till hällen av efter viss tid (1,5 – 6 timmar). Ju högre läge som zonen är inställd på desto tidigare slås strömmen av:

| VÄRMELÄGE | 1–2 | 3–4 | 5 | 6–9 |
|--------------------------|-----|-----|---|-----|
| AVSTÄNGNING ca timmar | 6 | 5 | 4 | 1,5 |

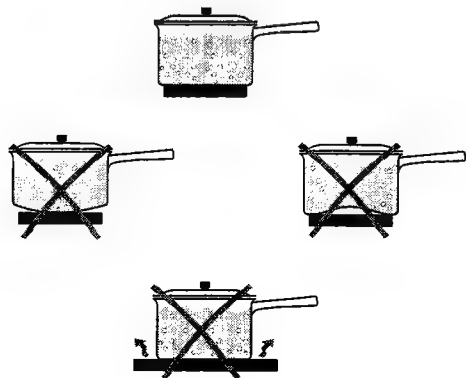
När tiden för EN zon gått ut släcks samtliga zoner som är i användning. I vredfönstret för dessa zoner lyser ett streck tills du har nollställt vreden.



Val av kastrull/stekpanna

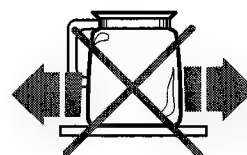
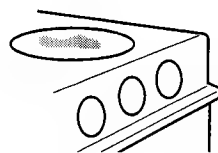
En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor. Följande är värt att tänka på:

- Kontrollera kärelets botten. Kärlet med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramikhällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckar tar du bort med rengöringsmedlet som medföljde spisen.
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad kärl av andra material gör.



När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller. För att spara tid och därmed energi, bör kastrullens/stekpannans plana del av botten vara

- minst lika stor som zonen. Med en för liten botten bränner ev. överkok lätt fast på hällen.
- finmönstrad
- lätt konkav (inåtböjd) eftersom den planar ut vid uppvärmning.



Ugnen



Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt.

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.

Ugnen har:



BELYSNING



ÖVER/UNDERVÄRME,
tak- och bottenelement inkopplade



VARMLUFT, element runt fläkten inkopplat



VARMLUFTSGRATINERING, grillelement i taket
och varmluftsfläkt inkopplade



GRILL, grillelement inkopplat



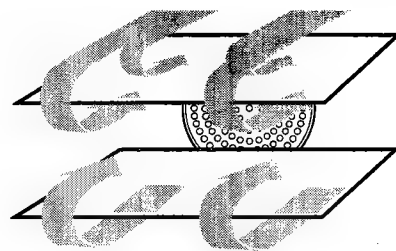
SNABBSTART, grill- och bottenelement inkopplade. Det tar ca sju minuter att värma upp ugnen till 200°C. Kan även användas vid *gratiner*ing.

För samtliga funktioner gäller att den gula kontroll-lampan lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

Principen för varmluft

Ringelementet runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids genom luftkanaler i ugnens bakre vägg. Den varma luften cirkulerar i ugnen innan den åter sugas in genom fläktgallret.

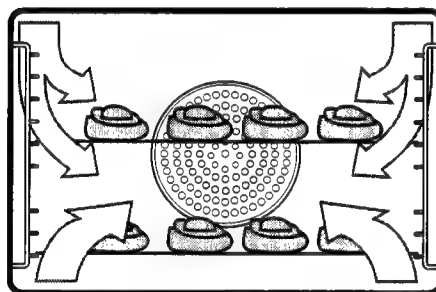
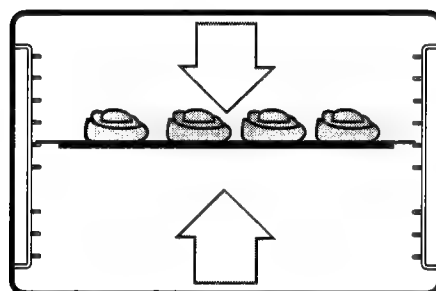
Värmen överförs snabbt och effektivt, vilket oftast innebär att du kan använda en lägre ugnstemperatur än vid över/undervärme. Sänk temperaturen med 15-20% om det i receptet står att du ska använda en temperatur mellan 160 och 225°C. Ju högre temperatur desto större sänkning. Vid temperaturer över 225°C är det bättre att använda över/undervärme. Plåtarna placeras du på fals 1 och 4 eller fals 2 och 5.



Bakning

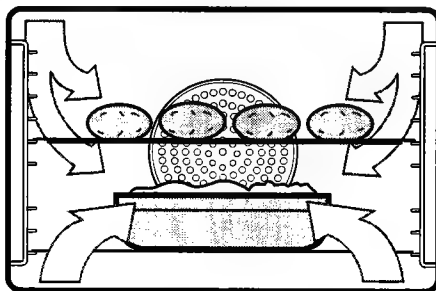
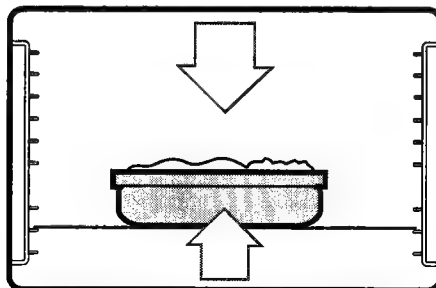
Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provsticka ca 5 minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek. Ljusa aluminiumformar ger i regel ljusa resultat. ÖVER/UNDERVÄRME ger jämn färgsättning.

Med VARMLUFT blir bakningen mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid. Färgsättningen kan bli något ojämn, speciellt om det utbakade brödet inte är väljäst.



Matlagning

ÖVER/UNDERVÄRME är i regel bäst vid matlagning på en fals. Följ tabellrekommendationerna.

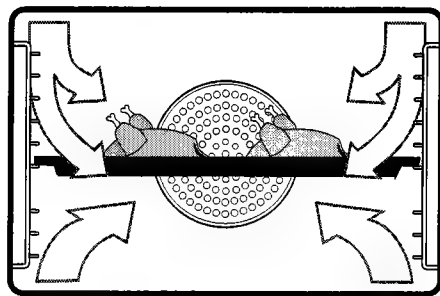


VARMLUFT använder du vid matlagning i flera nivåer samtidigt t.ex köttfärslimpa, köttbullar och för tillagning av hela måltider, förrätt- huvudrätt- dessert. Tänk på att välja rätter som ska ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid, anpassar du insättningen i ugnen för att få dem färdiga i den ordning du önskar.

Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i **ÖVER-/UNDERVÄRME** och **VARMLUFT**. Stekar av nötkött, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men det tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form med låg kant där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julsinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

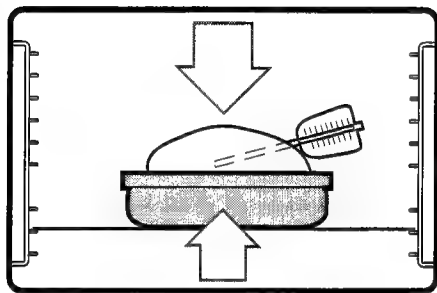
Om du använder stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen ska öppnas.



Användning av stektermometer

För bästa resultat måste spetsen på stektermometern hamna mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.


Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

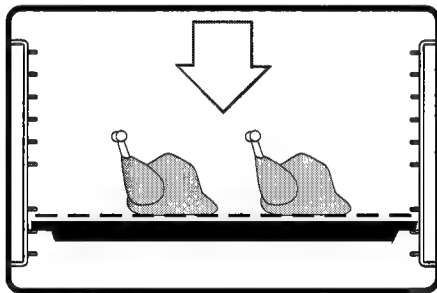


Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

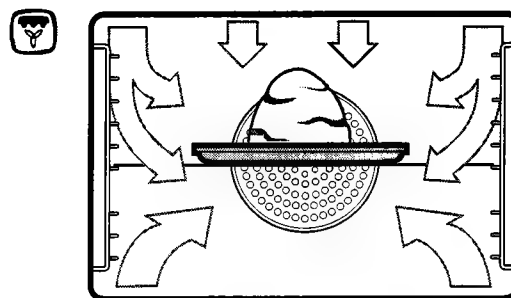
Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m.. Fläskkottletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Ställ funktionsvredet på  och termostadvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter **3-5 MINUTERS UPPVÄRMNING**. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.



Varmluftsgratinering

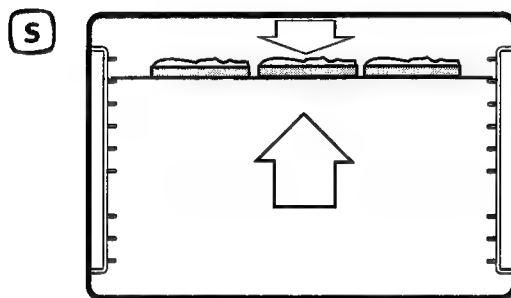
Grillelementet färgsätter och fläkten gör att den varma luften cirkulerar. Utmärkt att använda till "höga" maträtter, t.ex. griljering av julskinka, som ska ha färg runt om.



Snabbstart

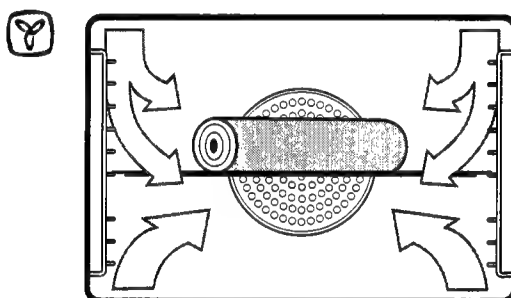
Ställ funktionsvredet på **S** och termostadvredet på önskad temperatur. När kontrolllampan slocknar väljer du önskad funktion.

Snabbstarten kan med fördel även användas vid gratinering (färgsättning) av maträtter t.ex. gratänger och varma smörgåsar. Sätt in rätten i ugnen efter 3–5 MINUTER uppvärmning på maximal temperatur.



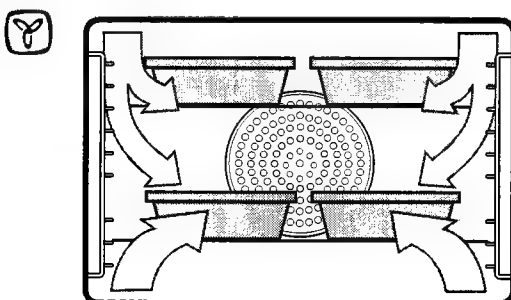
Upptining

Ställ funktionsvredet på **Y**. Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk, t.ex. rulltårta, ska **TERMOSTADVREDET** vara **NOLL**ställt. Galler/plåtar kan placeras på flera falser om du har mycket att tina. Tid kan ej anges, prova med en provsticka.



Upptining/värmning

Ställ funktionsvredet på **Y** och termostadvredet på 200°C. Tiden varierar beroende på mängd och typ av mat. Tina i täckta formar. När maten tinat, kan du med fördel använda en stektermometer för att värma till önskad temperatur.



Så här sköter och rengör du:

Allmänt

Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL eller andra repande medel, utom till vissa delar av spisen som ibland kan behöva en grovrengöring. Vilka de är och hur du gör kan du läsa om här nedan. Glöm inte att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.

Innan du drar ut spisen för att göra rent bakom den vill vi, för säkerhets skull, påminna om att tippskyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.



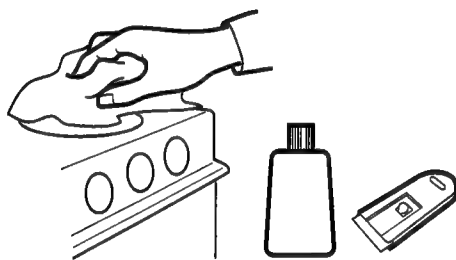
Glaskeramikhällen



För att inte skada hällen måste du, medan den fortfarande är HET, GENAST med skrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie.

En smutsig häll försämrar värmeöverföringen mellan kärl och häll. Torka därför av hällen med en fuktig trasa efter användning. Använd aldrig skurmedel, repande svampar, ugnsgrengöringsmedel o.d. Gör så här om hällen är mycket smutsig:

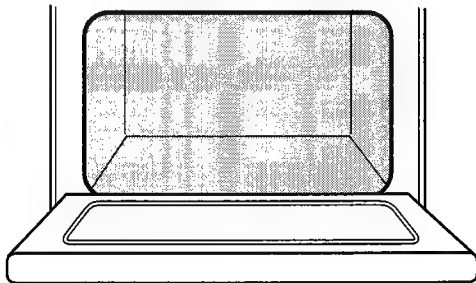
1. Ta bort fläckar o.d. med rakbladsskrapan.
2. Använd det medföljande rengöringsmedlet när värmevarnaren slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
3. Torka med en fuktig trasa bort ev. överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.



Ugnen

Gör så här om den är mycket smutsig:

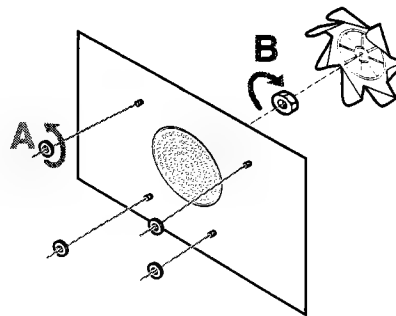
1. Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, i ugnen.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ☐ över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvållull. Torka torrt.



Varmluftsfälkten

Du kan ta bort fläkthjulet för rengöring, men var försiktig, för det har vassa kanter.

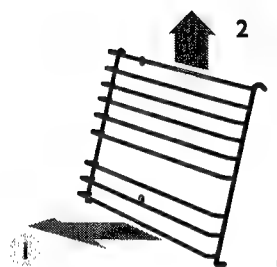
1. Se till att alla **VRED** är **NOLLSTÄLLDA** och att ugnen är kall.
2. Skruva loss de fyra muttrarna A och ta bort den bakre ugnsväggen.
3. Håll lätt i fläkthjulet och lossa mutter B **MEURUS** med hjälp av en liten skiftnyckel.
4. Handdiska fläkthjulet i varmt såpvatten.
5. Montera tillbaka delarna.



Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den. Diska stege och galler för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan du rengör ev. med tvålull.

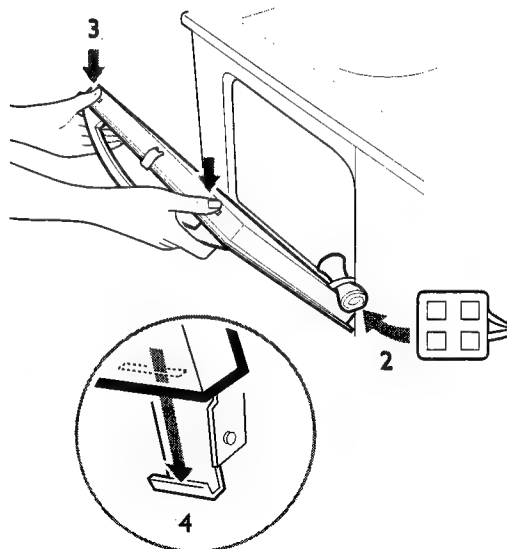
Plåt och långpanna torkas av med hushållspapper och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar tar du bort med en bakplåtsskrapa.



Ugnsluckan

Rengöring mellan glasen

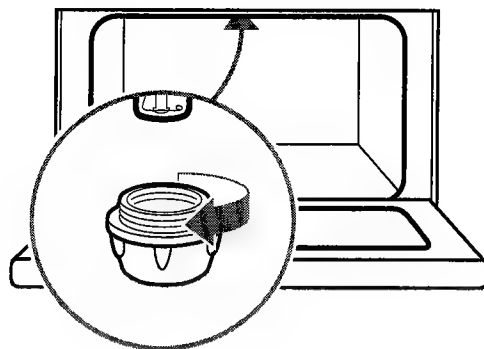
1. Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
2. Öppna luckan och placera, för att hindra luckan från att slå igen, t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (se bild). Fäll sedan upp luckan.
3. Håll i luckhandtaget, tryck ner de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
4. Efter rengöring med ett fönsterputsmedel hakar du åter fast fronten i konsolen (se bild). Om glaset är mycket smutsigt kan du använda den medföljande rakbladsskrapan. Se till att luckan sitter säkert fasthakad på båda sidor.
5. Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
6. Ta bort grytlapparna.



Lamporna

Byte av ugnslampa

1. NOLLSTÄLL alla VRED och kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Skruva av skyddsglasets (se bild).
3. Skruva ur den trasiga lampan.
4. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230–240V, 15W, 300°C, med E14-sockel.
5. Återmontera skyddsglasets.



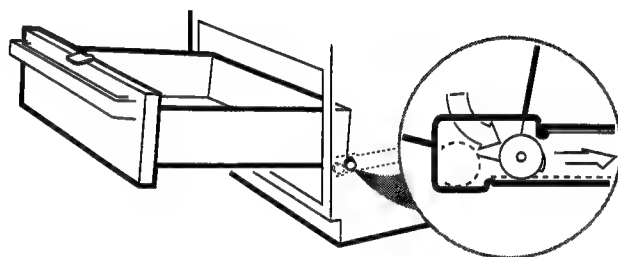
Kontrolllamporna

Lamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera kontakta service.

Förvaringslådan

Du kan ta ut lådan för rengöring. Dra ut den en bit och ta sedan i sidorna och lyft lätt uppåt så att lådan går fri från spärren i bakkanten. Dra sedan ut lådan helt och lyft ur den.

Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (se bild). Lyft upp lådan något den första biten när du skjuter in den, så hakar spärren inte fast i konsolen.



Service



Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Gör så här om du får problem med spisen:

1. Läs igenom bruksanvisningen och följ förslagen på vad du kan och får göra på s. 24 och 25. Även om EHL gäller kan du själv få stå för servicekostnaden om lösningen på ditt problem finns på dessa sidor,
2. Om du behöver service eller reservdelar kontaktar du din återförsäljare eller AB Elektroservice. Adress och telefonnummer finns i Gula Sidorna, se "Hushållsutrustning, vitvaror – Service".

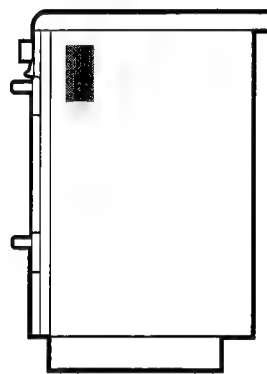
På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här så de finns tillhands om du behöver ringa service.

Modell

Prod. nr

Ser. nr

Inköpsdatum



Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL, samt övriga EHL-bestämmelser som du får av säljaren. Spara dessa samt kvittot på spisen.

Konsumentkontakt

Har du frågor om spisen eller dess användning ber vi dig ringa vår konsumentgrupp, tel.nr 020- 78 77 50

Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommun-kontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

Dessa levereras med spisen:

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- ugnsgaller
- tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- rakbladsskrapa samt rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer
- kokbok för varmluft
- bruksanvisning.

Sockeldecor finns att köpa som EXTRA tillbehör.

Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar

Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG IEC klass Y

| | EK 6164 | EK 7164 |
|-------------------|---------|---------|
| MÅTT (mm) | | |
| bredd | 597 | 697 |
| höjd vid leverans | 900 | 850 |
| djup | 595 | 595 |
| VOLYM (liter) | | |
| ugn | 48 | 55 |
| TOTAL EFFEKT (W) | | |
| 400 V– spis | 10 332 | 10 332 |

| VÄRMEZONERNA | STORLEK (mm) | EFFEKT (W) |
|----------------|--------------|---------------|
| bakre vänstra | 145 / 250 | 1 100 / 2 000 |
| bakre högra | 120 / 180 | 900 / 1 800 |
| främre vänstra | 210 | 2 300 |
| främre högra | 145 | 1 200 |

LAMPOR

Kontrolllampa av glimlampetyp

Ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230–240V, 15W och 300°C.

Installation



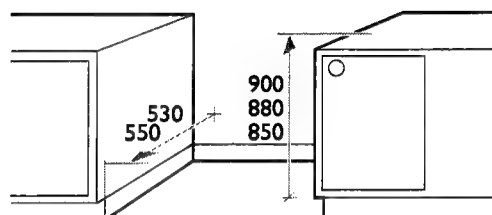
Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman.

Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Innan du installerar spisen bör du kontrollera att spisens mått stämmer överens med din övriga köksinredning. Mät därför arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild). Spisen kan även installeras med en vägg eller ett högsåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Vid leverans är spisens sockel anpassad till en bänkhöjd på 850 resp. 900 mm och ett sockeldjup på 530 mm. Vid behov kan du ändra höjd och djup på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 850, 880 eller 900 mm och ett sockeldjup på 550 mm (se nedan).

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.



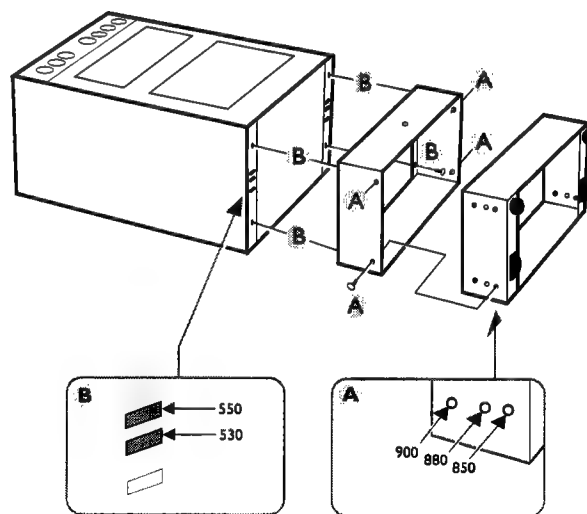
Ändring av sockelhöjd och -djup



530 mm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

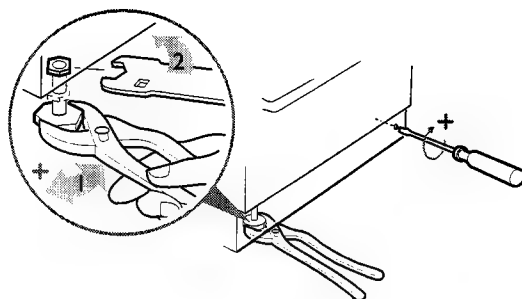
1. Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Dra ut den inre sockeln en bit om du endast vill ändra höjden. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr.o.m. punkt 5. För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3. Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4. Haka fast den yttre sockeln i läge 550 mm (se bild B). Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.
5. Skruva åter i skruvarna A i något av hålen för 850, 880 eller 900 mm bänkhöjd (se bild A).
6. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fett ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna (1). När spisen står plant "låser" du fötterna med muttern, skruva moturs (2). Använd den medföljande nyckeln.



Montering av säkerhetsutrustning

Tippskyddet



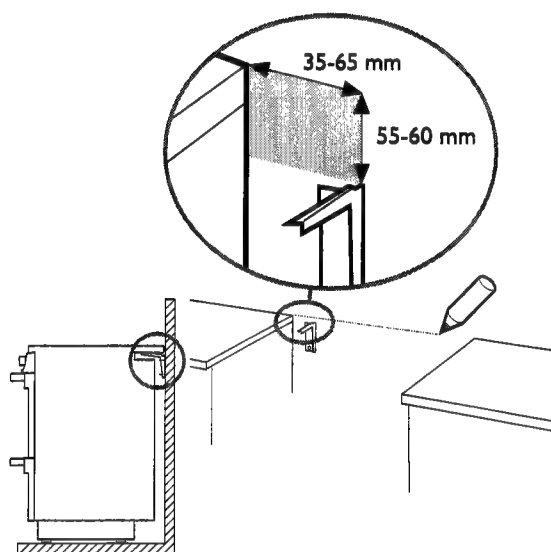
Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

1. Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant (se bild).
2. Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (se bild). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.

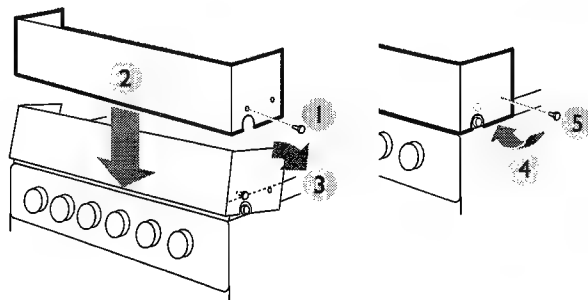
3. Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

Tänk på att tippskyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.



Kastrullskyddet

1. Tryck in propparna i de främre hålen.
2. Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
3. Vrid skyddet snett nedåt och
- 4 sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.
5. Lås med de bakre propparna.



Elektrisk anslutning

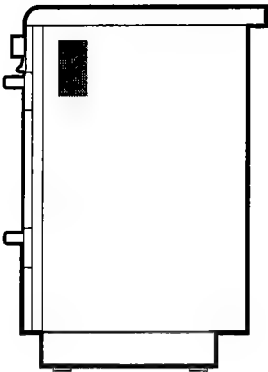


Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts enligt följande:

| SPÄNNING | SÄKRING |
|-----------|---------|
| 400V 3fas | 3x16A |

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).



Praktiska råd och tips

| PROBLEM | ORSAK | ÅTGÄRD |
|---|---|---|
| Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta. | För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt. | Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept. |
| | Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat. | Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation. |
| | För lite jäst eller bakpulver. | Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd. |
| | För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan. | Rätt temperaturen på vätskan är 37° för färsk jäst och 45– 50°C för torrjäst. |
| Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra. | För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd. | Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl-/vätska. |
| | För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt. | Kontrollera att du ställt in rätt temperatur. |
| Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade. | Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörkt innan det är färdigt. | Kontrollera att du ställt in rätt temperatur. |
| | För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering. | Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering. |
| | Fel falsplacering i varmluft gör att luften inte kan cirkulera rätt. | Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering. |
| | Temperaturen ska i regel vara 15-20% lägre med varmluft än med över/undervärme. Med varmluft blir färgsättningen något ojämn. | Kontrollera att du valt rätt temperatur. |
| | Snabbstarten är inkopplad. | Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion. |
| Bakverk/maträtter blir ljusa. | Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i botten på ugnen hindrar undervärmen. | Se till att du inte har något i botten på ugnen. |
| | Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar. | Byt ev. till mörkare formar. |







Tekniska råd och tips

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

| PROBLEM | ORSAK | ÅTGÄRD |
|---|--|---|
| Spisen fungerar inte. | Spisen får inte ström. | Kontrollera att tvåfunktionsspärren är frångkopplad (se s. 8). Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt. Kontrollera säkringen. OBS! En säkring per fas. Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen. |
| Värmezonerna fungerar inte. Ett streck lyser i ett / flera vredfönster. | Strömmen till hällen har av säkerhetsskäl brutits. | Nollställ samtliga vred och sätt sedan på den zon som du vill använda. |
| Luckspärren fungerar inte. | Spärren är inte satt i funktion. | Sätt spärren i funktion (se s. 8). |
| Det tar lång tid att koka/steka. | Olämplig kastrull, stekpanna. | Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t.ex. aluminium. |
| | Vredet felinställt. | Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning. |
| Ugnslampan lyser inte. | Lampan är trasig. | Byt trasig lampa (se s. 18). |
| Glaskeramikhällen är flammig. | Fel rengöring av hällen. | Rengör hällen noggrant (se s. 16). |

Bakning



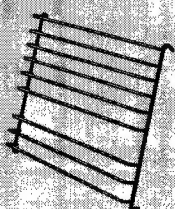
| | °C  |  MINUTER  | °C  |  MINUTER  |
|--------------------------|---|--|---|--|
| Bondbröd | 225 | N 30–35 | 200–225 | * 25–30 |
| Bullar, mat- & kaffebröd | 225 | M 8–12 | 185–200 | * 10–15 |
| Hålkakor | 200–225 | M 10–15 | 185–200 | * 15–20 |
| Kuvertbröd | 225–250 | M 8–10 | 200 | * 8–12 |
| Limpor, lätta/formbröd | 200–225 | N 30–40 | 185–200 | * 30–40 |
| Limpor, tunga | 175–200 | N 50–60 | 165–185 | * 50–60 |
| Längder/kransar | 200–225 | N 15–20 | 185–200 | * 15–20 |
| Maränger | 100–125 | M 40–50 | 100 | * 50–60 |
| Muffins | 225 | M 10–12 | 200 | * 15–18 |
| Mördegskakor | 175–200 | M 5–10 | 175–185 | * 5–10 |
| Pepparkakor | 175 | M 5–7 | 165–175 | * 5–10 |
| Rulltårta | 225–250 | M 5–7 | 200–225 | * 5–7 |
| Scones | 225–250 | M 8–10 | 200–225 | * 10–12 |
| Sockerkakor, lätta | 175 | N 35–45 | 165 | * 35–45 |
| Sockerkakor, tunga/fina | 150–175 | N 50–60 | 150 | * 50–60 |
| Tårtbotten | 175–200 | N 30–40 | 165–180 | * 30–40 |

* VARMLUFT

Om du använder en plåt valfri placering mellan fals 1 och 4, om du använder två plåtar välj fals 1 och 4 eller fals 2 och 5. Temperaturen i tabellen är anpassad till varmluft.

Allmänt

Snabbstarten är inte lämplig att använda vid gräddning av småkakor och maränger. Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är ett bröd som du vill ha en knaprig yta på.



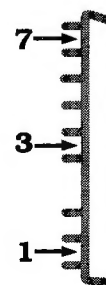
Placering i ugn

Ugnen har sju falser (se bild):

Ö = Övre delen av ugnen (fals 5–7).

M = Mitten av ugnen (fals 3–4).

N = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).



Grill & Matlagning



| | °C | °C | | °C | | MINUTER | °C |
|-------------------------|---------|---------|-----|---------|---|-------------|--------|
| Biff, ca 1,5 cm | | 275 | Ö | | | 5– 7 | |
| Bogbladsstek | 175 | | N | 160 | * | | 75 |
| Entrecôte, ca 1,5 cm | | 275 | Ö | | | 10 | |
| Filé (fläsk, nöt, vilt) | 175 | | N/M | 160 | * | | 55– 60 |
| Fisk | | | | | | | |
| – kokning | 200 | | N | 185 | * | | |
| – kokning i eget spad | 100 | | N | 100 | * | | |
| – stekning | 200–225 | | N | 200 | * | | |
| Fläskkarré | 175 | | N | 160 | * | | 80– 85 |
| Fläskkotlett, ca 1,5 cm | | 250 | Ö | | | 12–15 | |
| Fläskpannkaka | 225 | | M | 200 | * | | |
| Gratänger | 225 | | N/M | 200 | * | | |
| Grillkorv | | 275 | Ö | | | 5 | |
| Hamburgare, fryst 100 g | | 275 | Ö | | | 8–10 | |
| Karrékotlett, ca 1,5 cm | | 250 | Ö | | | 15–20 | |
| Kyckling | 175 | | N/M | 160–175 | * | | |
| Kyckling, halvor ** | | 200–225 | N | | | 40–50 | |
| Köttbullar i långpanna | 225 | | M | 200 | * | | |
| Köttfärslimpa | 175–200 | | N/M | 175 | * | | |
| Lever, ca 1,5 cm | | 275 | Ö | | | 8–10 | |
| Omeletter | 200–225 | | M | 185–200 | * | | |
| Piroger | 225 | | M | 200 | * | | |
| Pizza | 250 | | M | 225 | * | | |
| Potatis, bakad | 225 | | M | 200 | * | | |
| Puddingar, lådor | 200–225 | | N/M | 185–200 | * | | |
| Revbensspjäll** | 175 | 200–225 | N | 160–175 | * | | |
| Rostbiff | 125 | | N | 125 | * | | 55– 60 |
| Skinka, färsk | 175 | | N | 160 | * | | 70 |
| Stek (nöt) | 125 | | N | 125 | * | | 70– 75 |
| Stek (kalv, lamm, vilt) | 175 | | N | 160 | * | | 70– 75 |
| Strömmingsflundra | 225 | | M | 200 | * | | |
| Suffléer | 175–200 | | M | | | | |

* Varmluft

- Om du använder en plåt valfri placering mellan fals 1 och 4,
om du använder två plåtar välj fals 1 och 4 eller fals 2 och 5.
Temperaturen i tabellen är anpassad till varmluft.
- ** Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller
–oljor.